

Weingut Dönnhoff - Riesling Trocken - 2022



Disons-le tout net : un riesling de ce niveau, aussi frais, subtil et plein de vie, aussi dense, délicieusement fruité et profond en bouche, aussi pur et vibratoire dans son imprégnation minérale, aussi juteux et sapide, nous n'en connaissons pas d'autre à ce prix !

Véritable vitrine des terroirs de la vallée centrale de la Nahe et du style Dönnhoff tout en précision aromatique et en texture effilée, ce Riesling sec vous enchantera aujourd'hui comme dans plusieurs années.

Cornelius Dönnhoff sélectionne et assemble des raisins de plusieurs parcelles aux expositions et altitudes variées, qui partagent ces sols pentus de nature volcanique, plus ou moins mêlés d'ardoises et de quartzites. La plupart d'entre elles sont situées dans les secteurs d'Oberhausen Kieselberg et du Felsenberg. Au plus près de l'éclat naturel et de la fraîcheur du fruit, le vin est vinifié et élevé uniquement en grands contenants neutres, cuves inox et vieux foudres.

Le résultat se montre particulièrement expressif, frais et tonique : ici, tout respire la vitalité et la joie de vivre.

Les fragrances chlorophylliennes subtiles de ce riesling, reconnaissables entre mille, s'imposent au nez. C'est droit et exquis. Avec ses notes de menthe sauvage, de miel de sapin et d'eucalyptus, le jus lorgne amoureusement vers les cimes alpestres et enneigées. Une large palette de notes florales remonte également, chatoyante, du fond du verre. On reconnaît l'acacia, le muguet, la primevère, mais aussi la verveine et une touche de réglisse. Au fil de l'aération, le fruit s'affirme : on reconnaît le zeste de citron, la mandarine, mais aussi les fruits à noyau bien mûrs, autour de la pêche et de l'abricot, la poire et une touche d'ananas.

On se régale, en bouche, d'exaltantes expressions suggérant les fruits estivaux, pêche en tête, et quelques agrumes. Les quartiers d'une orange sanguine semblent véritablement éclater et libérer leur suc juteux et acidulé. Des notes plus confiturées et délicatement amères se font jour en milieu de bouche, évoquant la marmelade anglaise, complétées d'un miel délicat. Les voiles de ce jus dynamique et remuant se gonflent d'une brise fraîche et caressante jusqu'à la finale traversée de notes de cardamome et de berlingot. L'intensité aromatique ne semble jamais faiblir.

On préconisera sur ce Riesling, frémissant et ample, des rillettes de saumon, un gratin de lieu jaune et céleri ou encore un velouté de chou-fleur et céleri-rave. Quelques fromages de chèvre ou de brebis l'accompagneront aussi fort bien.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Riesling Trocken - 2022



Dégustation et accords

Robe : Claire, lumineuse, reflet vert pâle

Nez : Frais, subtil et tonique : chlorophylle, miel de sapin et d'eucalyptus, cimes alpestres et enneigées. Acacia, muguet, primevère, verveine, réglisse. Citron, mandarine, Pêche, abricot, poire et ananas

Bouche : Exaltantes expressions de fruits estivaux (pêche, orange sanguine). Des notes plus confiturées et délicatement amères (marmelade anglaise) complétées d'un miel délicat. Une longue finale traversée de notes rappelant la cardamome et le berlingot.

Accords mets-vins : Des rillettes de saumon, un gratin de lieu jaune et céleri ou encore un velouté de chou-fleur et céleri-rave. Quelques fromages de chèvre ou de brebis l'accompagneront encore fort bien.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure.



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Principes biologiques